

南市攜手南科推廣臺南漁產 促園區團膳合作新商機



勁報

更新於 10小時前 • 發布於 10小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】臺南市政府與國科會南科管理局27日在南科管理局員工餐廳舉辦「臺南魚味 魚你共饗」漁產加工品團膳採洽會，媒合南科團膳廠商與臺南5家漁產業者合作，盼讓更多上班族在南科園區就能品嚐在地新鮮漁產；市長黃偉哲也特別出席活動，邀請各界支持臺南優質水產品。

黃偉哲表示，南科是全臺灣產值最高的科學園區，聚集全國頂尖人才，因此市府希望提供最好農漁產品給園區團膳使用；除了知名水果外，臺南漁產品質同樣亮眼，其中臺灣鯛通過歐洲食品認證、成功外銷，深受歐洲市場喜愛。



廣告 (請繼續閱讀本文)

黃偉哲指出，臺南出產各項農產品均確保來源可溯，兼顧美味與衛生安全，歡迎南科各公司與團膳業者多採用臺南食材，讓最優秀人才吃到最安心、最道地料理。



廣告 (請繼續閱讀本文)

農業局指出，臺南為全台水產重鎮，臺灣鯛與虱目魚年產量與產值皆居全國第一，牡蠣產量亦名列前茅；此次採洽會邀請南市區漁會、南縣區漁會、南瀛水產養殖生產合作社、鮮饌國際、漁產運銷公司參與，向團膳業者展示加工品與鮮品，希望擴大南科採購量，提升在地漁產銷售。

農業局特別邀請嘉南藥理大學王明煌老師示範「黃金鯛魚塊佐檸檬奶油醬」、「翡翠虱目魚蒸蛋」兩道料理，並由南科員工餐廳廚師搭配廠商加工品烹調6道佳餚，包括鳳梨珍鯛、泰式檸檬鯛魚、脆皮鮮蚵、咕咾虱目魚塊、大埤酸菜蚵、三杯虱目魚等，色香味俱全，獲得現場好評。



廣告 (請繼續閱讀本文)

是日團膳採洽會有多家南科團膳廠商出席洽詢，國科會南部科學園區管理局副局長林秀貞也到場支持，並邀請園區公司多採用臺南漁產，讓好食材走進員工每日餐桌，相關訂購資訊將於「南得極品」FB公佈。



